

Cims de Porrera



Cims de Porrera

Spanien

Priorat



**2014 GARNATXA de Cims de Porrera
Priorat D.O.Q.**

Weingut

Der einstige newcomer Cims de Porrera ist nach mittlerweile mehr als 15 Jahren zum Kultwein gereift. Außer dem L'Ermita von Alvaro Palacios, der die benchmark für die Preise setzte, hat wohl kein anderer Wein die Entwicklung des Priorat so stark geprägt wie der Cims. Porrera selbst ist ein hochgelegenes Dorf im unwirtlichsten Teil des Priorat. Es verfügt über die besten und ältesten Weinberge auf den Kuppen der bis zu 1.000 m hohen Hügel, die das Dorf umschließen. Der Universitätsprofessor José Luis Pérez hat - nachdem er zusammen mit vier Freunden das sogenannte Priorat-Wunder angestoßen hatte, in Porrera ein Projekt gestartet, um der dortigen Landflucht Einhalt zu gebieten und die uralten Weinberge vor dem endgültigen Verfall zu retten. Die in das Projekt integrierten Weinbauern der örtlichen Cooperativa bewirtschaften seitdem die steilen Rebterrassen nach strenger Anleitung und nach genauesten Vorgaben. Vor wenigen Jahren hat der Professor das Projekt an seinen jüngsten, mindestens ebenso enthusiastischen Sohn Adria übergeben. Adria Pérez hat den Stil des Cims de Porrera weiterentwickelt, hin zu noch mehr Eleganz und Finesse. Nach wie vor bringen die teilweise mehr als 100 Jahre alten Reben lediglich einen Ertrag von unglaublichen 5 hl/ha, das entspricht etwa 200 Gramm pro Stock - dies dürfte einer der geringsten Erträge weltweit sein. Einer der Besonderheiten des Cims war schon immer, daß er fast ausschließlich aus der Rebsorte Cariñena besteht mit geringen Teilen von Garnacha. Nur noch selten läßt sich ein Wein von einer solchen Intensität finden - der Cims ist kein dicker Brocken, sondern ein wunderbar feingeschliffener, überaus eleganter Wein mit größter Authentizität. Der Vi de Vila als „Zweitwein“ stammt aus einer Selektion von ebenfalls Cariñena und Garnacha und ist eine herausragende Einstiegsvariante in die Toposphäre erstklassiger Priorat-Weine.

Expertise

Jahrgang:	2014
gesetzl. Herkunft:	Priorat DOQ
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	0.50 g/l
Säure:	4.50 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Priorat
Rebsorten:	100% alte Garnacha

Vinifizierung

Die Rebstöcke sind zwischen 60 und 108 Jahre alt. Die Lese erfolgt von Hand in 12-kg-Körben. Die Trauben werden in Gärbehälter aus Holz verbracht. Während der 25-tägigen Fermentation steigt die Temperatur bis ca. 28°C - Der Tresterhut wird täglich untergetaucht (Pigeage). Im Anschluss wird abgepresst, die Reifung erfolgt in Barrique Fässern.

Sensorik

Braucht etwas Luft, dann aber hochkonzentriertes Bukett, Kirsche, Brombeere, Blaubeeren, sehr straff und elegant, langlebiger Spitzenwein.

Passt gut zu

Lammrack mit Bärlauch-Zitronen-Marinade.

Lagerfähig

18 Jahre

Tipp

Seit einigen Jahren wird im Priorat angeregt diskutiert, welche Rebsorte das aussergewöhnliche Terroir besser zur Geltung bringt: Garnacha oder Cariñena? Bei einem solch fulminanten Tropfen wie dem CIMS Garnatxa, der die Stärken dieser Rebsorte perfekt einfängt, fällt uns die Wahl nicht schwer. Dichter Körper, viel dunkle Beeren, Kirsche, Pflaume, Kirsche, Brombeere und etwas Feige. Im Nachhall eine angenehme Kräuterwürze. Ein großer und langlebiger Wein.